

ASIAN- BISTRO HONG

Suppen

1. Peking-Suppe, sauer, pikant
2. Wan-Tan-Suppe
4. Hühnersuppe mit Spargel
5. Rindfleisch-Curry-Suppe mit Glasnudeln
6. Tomatensuppe mit Champignons und Glasnudeln
7. Eier-Gemüse-Suppe
8. Hühnersuppe, Champignons und Glasnudeln

Vorspeisen

9. Frühlingsrolle
10. Krupuk (Krabbenchips)
11. Krabbensalat
12. Hühnerfleischsalat
13. Sojabohnensprossensalat
14. Tomatensalat
15. Gemischter Salat
16. Ausgeback. Wan-Tan mit süß-saurer Soße
17. Frühlingsrolle Hong-Art

Gemüse

23. Sojabohnensprossen mit Glasnudeln
21. Gemüse mit Chop-Suey*
22. Chop-Suey* nach Szechuan** Art (scharf)

Fisch (mit Reis)

23. Fisch mit Curry
24. Knuspriger Fisch mit süß-saurer Soße
25. Knuspriger Fisch nach Szechuan** Art (scharf)
26. Ausgebackene Riesengarnelen mit süß-saurer Soße
27. Riesengarnelen mit Currysoße
28. Krabben mit Chop-Suey* (Gemüse)

Rindfleisch (mit Reis)

29. Gebr. Rindfleisch, Szechuan** Art (scharf)
30. Rindfleisch mit Paprika & Bambussprossen (scharf)
31. Rindfleisch mit Zwiebeln
32. Rindfleisch mit chinesischen Pilzen, Bambussprossen
33. Rindfleisch mit Champignons
34. Rindfleisch mit Curry
35. Rindfleisch mit Sojasprossenbohnen
36. Rindfleisch mit Chop-Suey* (Gemüse)
37. Rindfleisch mit Morcheln und Bambussprossen

Schweinefleisch (mit Reis)

38. Ausgeback. Schweinefleisch süß-sauer
39. Schweinefleisch gebraten nach Szechuan** Art (scharf)
40. Schweinefleisch mit Champignons, Bambussprossen
41. Schweinefleisch mit chinesischen Morcheln und Bambussprossen
42. Schweinefleisch mit grünem Paprika und Bambussprossen
43. Schweinefleisch mit Chop-Suey*
44. Schweinefleisch mit Curry Ente

Enten (mit Reis)

45. Geröstete Ente nach Hong-Art
46. Geröstete Ente mit Ananas
- 48a Geröstete Ente mit Erdnuss-Soße
47. Ente mit grünem Paprika und Bambussprossen
48. Geröstete Ente süß-sauer
49. Ente mit Bambussprossen, Champignons und chinesischen Pilzen
50. Ente mit Chop-Suey* (Gemüse)
- 50a Ente nach Szechuan** Art (scharf)
51. Ente mit Curry

Hühnerfleisch (mit Reis)

52. Ausgeback. Hühnerfleisch mit süß-saurer Soße
- 52a Ausgebackenes Hühnerfleisch mit Erdnuss-Soße
53. Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Paprika und Cashewnüssen (scharf)
54. Hühnerfleisch mit Curry
55. Hühnerbrust mit Morcheln und Bambussprossen
56. Hühnerfleisch zweimal gebraten (scharf)
57. Hühnerbrust mit Spargel
58. Hühnerfleisch mit Sojabohnensprossen
59. Hühnerfleisch mit Chop-Suey*
60. Hühnerbrust mit Zwiebeln
61. Gebratenes Hühnerfleisch nach Szechuan** Art (scharf)

*Chop-Suey: mit verschiedenem Gemüse, gebraten
*Szechuan-Art: Gemüse, mit pikanter Soße, (scharf)

Nudelgerichte

62. Gebratene Nudeln nach Hong-Art
63. Gebratene Nudeln mit Krabben
64. Gebratene Nudeln mit Rindfleisch
65. Gebratene Reisnudeln nach Singapur-Art
66. Sami-Goreng (Nudeln)
67. Gebratene Reisnudeln mit verschiedenem Gemüse
68. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
- 69a Gebratene Nudeln mit Gemüse

Reisgerichte

69. Nasi-Goreng (Reis)
70. Reis gebraten mit Krabben
71. Reis gebraten mit Schweinefleisch
72. Reis gebraten mit Hühnerfleisch
73. Reis gebraten mit Gemüse

Beilagen

- Gebratener Reis oder gebratene Nudeln
- Reis oder Soße
- Unsere Spezialitäten (Diese Gerichte behalten Reis)

- S 1. HONG-SPEZIAL
Gebratenes Schweinefleisch, Hühnerbrust, Garnelen, Hühnerleber mit Cashewnüssen, mit verschiedenem Gemüse (scharf)
- S 2. KUNG-PAO-KAI
Gebratenes Hühnerfleisch, Hühnerleber mit Morcheln, Bambussprossen, Paprika und Cashewnüssen (scharf)
- S 3. KILING-PAO-YUK
Gebratenes Schweinefleisch mit Morcheln, Bambussprossen, Paprika, Champignons und Cashewnüssen (scharf)
- S 4. SI-CHIEU-KAI
Gebratenes Hühnerfleisch mit grünem Paprika schwarzen Bohnen, Soße (scharf)
- S 5. SI-CHIEU-NGAU
Gebratenes Rindfleisch mit grünem Paprika schwarzen Bohnen, Soße (scharf)
- S 6. FAMILIENGLÜCK (für 2 Personen)
Krabbenchips, pikante saure-scharfe Suppe, Frühlingsrolle, Riesengarnelen, vier verschiedene Fleischsorten, chinesische Stroh-Pilze, Morcheln

Lichtentaler, 31 - Baden-Baden 76530
T L. 07221 281805
Öffnungszeiten: Täglich 11h bis 24.00h

Paprika und Bambussprossen, gebratener Reis und Dessertgemischte Früchte
MENU 1 (für 2 Personen)
Peking-Suppe od. Frühlingssuppe, Krabbenchips, gebr. Rindfleisch nach Szachuan Art (scharf), ausgeb. Hühnerfleisch süß-sau / Schweinefleisch mit grünem Paprika, Dessert
S 7. PAO-PAO-ENTE
Gebackene Ente mit acht deilakt in Züchten
S 8. KUNG-PAO-NGAU
Gebratenes Rindfleisch mit Mordein, Bambussprossen
Paprika und Cashewnüssen (scharf)
S 9. KUNG-PAO-HA
Gebratene Riesengarnelen nach Lung-art (scharf)

Thai-Spezialitäten

T 1. TOM KHA GAI Suppe
Hühnerfleisch mit Kokosmilch (scharf)
T 2. TOM YAM GAI-Suppe
Hühnerfleisch ohne Kokosmilch (scharf)
T 3. Vorspeise Hühnerspießchen (2 Stück)
T 4. Roter Curry mit Hühner-, Schweine- oder Rindfleisch mit Bambus, Bohnen und Basilikum (scharf)
T 5. Roter Curry mit Ente und Ananas, Tomaten, Bohnen, Bambus und Basilikum (scharf)
T 6. Grüner Curry mit Hühner-, Schweine-Moder, Rindfleisch, Bambus, Bohnen und Basilikum (scharf)
T 7. Grüner Curry mit Entenfleisch, Bambus, Bohnen und Basilikum
T 8. Roter Curry mit Gemüse (scharf)
T 9. Grüner Curry mit Gemüse (scharf)
T 10. PAD GA PRAU
Gebr. Hühner-, Schweine-, Rind- oder Entenfleisch mit Bohnen, Bambus und Basilikum (scharf)
T 11. PAD KIE MAU
Gebr. Hühner-, Schweine-, Rind- o. Entenfleisch mit verschiedenen Gemüse und Basilikum (scharf)
T 12. PAD PRIK
Gebr. Hühner-, Schweine-, Rind- o. Entenfleisch mit Paparoni, Zwiebeln und Morchein (scharf)
T 13. PAD NAM MAN HOY
Gebr. Hühner-, Schweine-, Rind- o. Entenfleisch mit Austernsoße, Zwiebeln und Tunga-Duftpilzen (scharf)
T 14. PAD NAM MAN HOY
Gebr. Hühner-, Schweine-, Rind- o. Entenfleisch mit Ingwer, Zwiebeln und Morchein (scharf)

Nachtsch

N1. Gebackene Banane in Honig
N2. Gebackene Ananas in Honig
N3. Gebackener Apfel in Honig

Vietnamesische Suppen

V1. Canh chua tom
Hummerkrabbensuppe mit Champignons und Tomaten (sauer-scharf)

V2. Canh chua ca
Fischsuppe mit Champignons und Tomaten (sauer-scharf)
V3. Sup ga nuoc dua
Hühnerfleisch mit Champignons, Tomaten und Kokosmilch (sauer-scharf)
V 4. Canh mien ga
Hühnerfleisch mit Glasnudelsuppe und Morchein
V5. Nem
Frühlingsrollen mit Krabbenfleisch, Hackfleisch, Glasnudeln und Gemüse

Vietnamesische Gerichte

Hühnerfleisch

V 6. Ga xao ot
Hühnerfleisch mit Peperoni, Zitronengras, Basilikum (scharf)
V 7. Ga xao Curry
Hühnerfleisch mit Curry, Kokosmilch, Gemüse (scharf)
V 8. Ga xao nam
Hühnerfleisch mit Pilze, Morchein, Champignons

Schweinefleisch

V 9. Heo xao ot
Schweinefleisch mit Peperoni, Zitronengras, Basilikum (scharf)
V10. Heo xao Curry
Schweinefleisch mit Curry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)
V11. Heo xao nam
Schweinefleisch mit Pilze, Morchein, Champignons

Rindfleisch

V12. Bo xao xa ot
Rindfleisch mit Peperoni, Zitronengras, Basilikum (scharf)
V13. Bo xao Curry
Rindfleisch mit Curry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)
V14. Bo xao nam
Rindfleisch mit Pilze, Morchein, Champignons

Ente

V15. Vit xa ot
Gebratene Ente mit Peperoni, Zitronengras (scharf)
V16. Vit Curry
Knusprig Ente mit Kokosmilch und Gemüse (scharf)
V17. Vit nam
Knusprig Ente mit Pilze, Morchein, Champignons

Vietnamesische Meeresfrüchte

V18. Ca chien xa ot
Gebacken Fisch mit Peperoni, Zitronengras (scharf)

V19. Ca Curry
Gebacken Fisch mit Gemüse in Curry Soße (scharf)
V20. Muc xao xa ot
Gebraten Tintenfisch mit Peperoni und Zitronengras (scharf)
V21. Tom xao xa ot
Gebraten Riesengarnelen mit Peperoni & Zitronengras (scharf)
V22. Tom xao nam
Gebraten Riesengarnelen mit Pilze, Morchein und Champignons
V23. Tom Curry
Riesengarnelen mit Kokosmilch und Gemüse (scharf)

Reis und Nudeln Gerichte

V24. Mi xao gion
Knusprig Nudeln mit verschiedenem Fleisch und Gemüse
V25. Pho Miss-Saigon
Band Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen und Gemüse

Vietnam Spezialitäten (Eisenplatte serviert)

V26. Vit dia nong
Gebacken Ente mit Sojabohnensprossen und Bambussprossen (scharf)
V27. Ga dia nong
Gebratenes Hühnerfleisch mit verschiedenen Gemüse und Cashewnüssen (scharf)
V28. Bo dia nong
Gebratenes Rindfleisch mit verschiedenen Gemüse und Cashewnüssen (scharf)
V29. Heo dia nong
Gebratenes Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüse und Cashewnüssen (scharf)
V30. Ca dia nong
Gebacken Fisch mit verschiedenen Gemüse und Cashewnüssen (scharf)
V31. Tom dia nong
Gebraten Riesengarnelen mit verschiedenen Gemüse und Cashewnüssen (scharf)

Getränke

Cola-Cola Fanta (Coffeinhaltig, mit Farbe Stoff) 0,2L 1,50
Cola-Cola Fanta (Coffeinhaltig, mit Farbe Stoff) 0,4L 2,50
Apfelsaft, Mineralwasser, Orangensaft 0,2L 1,50
Apfelsaft, Mineralwasser, Orangensaft 0,4L 2,50
Pils 0,3L 2,00
Pils 0,6L 2,30
Weißwein, Rotwein 0,25L 3,00
Pilsenerwein, Lycheewein, Sake 0,5L 2,00
Reisschnaps, Bambusschnaps 0,25L 1,80
Kaffee, Cappuccino, Espresso 1,80
Schwarzer, Jasmintee, Grüntee 0,7L 3,00
Mineralwasser

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!